

## R4 V.V.

**A** DESCRIPTIF COMMERCIAL

Le cutter de table R4 V.V. est conçu pour la réalisation des hachages, farces fines, émulsions, mousses, broyages et pétrissages avec une qualité de produit fini irréprochable en quelques minutes pour les préparations les plus longues.

**B** DESCRIPTIF TECHNIQUE

Cutter de table R4 V.V. Monophasé 230V/50/1. Puissance 1000 W. Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min. Cuve inox de 4,5 litres avec poignée et couteau 2 lames lisses fond de cuve inclus. 10 à 50 couverts.

Sélectionnez toutes les options au verso dans la partie **F**

**C** CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	1000 Watts
Données électriques	Monophasé 230V/50/1 10 Amp - Prise fournie
Vitesse variable	de 300 à 3500 tr/min
Dimensions (LxPxH)	226 x 304 x 460 mm
Taux de recyclabilité	95%
Poids net	15 kg
Référence	22411

## NORMES

NF EN 12100-1 et 2 - 2004, NF EN 60204-1 - 2006,  
NF EN 12852, NF EN 60529-2000 - IP55 - IP34

**D**

Nombre de repas par service	10 à 50 couverts
Quantité travaillée par opération	300 gr à 2,5 kg

**E** CARACTERISTIQUES DU PRODUIT**BLOC MOTEUR**

- Moteur industriel asynchrone en prise directe (pas de courroie) pour un usage intensif.
- Puissance 1000 Watts.
- Arbre moteur inox.
- Support moteur métallique.
- Sécurité magnétique, protection thermique et frein moteur.
- Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min.
- Fonction pulse pour une meilleure précision de coupe

**FONCTION CUTTER**

- Cuve cutter de 4,5 litres inox avec poignée pour une meilleure préhension.
- Couteau fond de cuve muni de 2 lames lisses inox haute résistance pour une parfaite homogénéité des produits travaillés même en petites quantités.
- Orifice central du couvercle prévu pour l'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de préparation.
- Couvercle transparent très résistant à la chaleur et aux chocs, pour un contrôle permanent et facile des travaux en cours de réalisation.
- Toutes les pièces se démontent pour un nettoyage facile en lave-vaisselle.

**ACCESSOIRES INCLUS**

- Cuve 4,5 litres avec couvercle.
- Couteau 2 lames lisses inox avec capuchon démontable.

## R4 V.V.

**F** ACCESSOIRES EN OPTION

- Couteau 2 lames crantées pour les broyages et pétrissages - Réf 27346
- Couteau 2 lames dentées pour le hachage d'herbes et d'épices - Réf 27345
- Couteau 2 lames lisses supplémentaire, réf 27344



Cranté

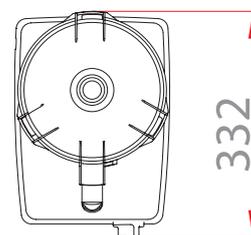
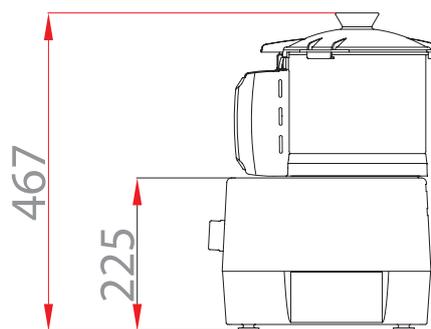
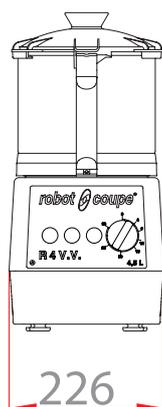
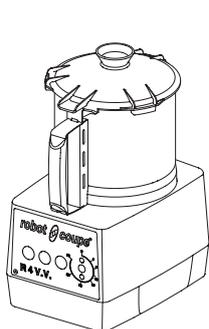


Denté

**G**

## RÉSERVATION

230 V/50/1 - câble et prise fournis



467

225

226

332